

RISOTTO POINTES ASPERGES VINAIGRE VÉGÉTAL

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 120 g d'asperges vertes
 - 320 g de riz à risotto
 - 80 cl de bouillon de volaille
 - 10 g e beurre
 - 20 cl de crème liquide
 - 80 g de parmesan
 - 20 cl de vin blanc
 - 80 g d'échalotes
 - 40 g de roquettes
 - 8 radis
- **Vinaigre de Bouteville le Fumé**



MISE EN ŒUVRE

Laver les asperges et les plonger 3 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis les rafraîchir dans de l'eau glacée. Les égoutter, couper et garder les pointes d'un côté et couper le reste de l'asperges en tronçons de 3/4 cm.

Tailler le parmesan en copeaux. Éplucher et couper en petits dés l'échalote.

Préparer le bouillon de volaille et le garder au chaud.

Laver et couper en tranches fines les radis.

Dans une casserole faire fondre le beurre et ajouter l'échalote, la faire suer jusqu'à sa transparence, puis ajouter le riz en le mélangeant bien.

Ajouter le vin blanc, laisser réduire, puis ajouter le trait de vinaigre de Bouteville pour bien parfumer le risotto.

Ajouter ensuite le bouillon de volaille par petites louches pendant la cuisson du risotto, environ 20 minutes. 5 minutes avant la fin de cuisson du risotto ajouter les tronçons d'asperges.

Ajouter la crème liquide et le parmesan, mélanger délicatement l'ensemble et rectifier si nécessaire l'assaisonnement.

Dresser aussitôt avec les pointes d'asperges chaudes, la roquette et le radis en tranches.

Bonne dégustation !

RISOTTO POINTES ASPERGES VINAIGRE VÉGÉTAL



Le Baume
de Bouteville
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL